



Neuer Restaurantleiter fürs BODENDORF'S Benjamin Paul ergänzt Holger Bodendorfs Team im Sternerestaurant des Landhaus Stricker auf Sylt

München / Tinum – 20. August 2026 – Seit zwei Monaten ist Benjamin Paul neuer Restaurantleiter im BODENDORF'S des Landhaus Stricker auf Sylt. Gemeinsam mit Holger Bodendorf und seinem Team verantwortet er den Service des Restaurants, das seit 24 Jahren durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Weitere Informationen unter www.landhausstricker.com.

„Das BODENDORF'S ist eine Institution auf Sylt und steht seit vielen Jahren für eine ganz besondere Verbindung aus Küche, Service und Gastlichkeit. Teil dieses Teams zu sein und gemeinsam mit Holger Bodendorf diese Tradition weiterzuführen, ist für mich eine spannende Aufgabe und zugleich eine große Verantwortung“, sagt Benjamin Paul. Neben der persönlichen Betreuung der Gäste gehört auch die Weinkarte zu seinem Aufgabenbereich. Rund 1.500 Positionen umfasst das Sortiment, aus dem Benjamin Paul als Sommelier die passenden Begleiter zu den Gerichten von Holger Bodendorf empfiehlt.

Der gebürtige Berliner startete seine gastronomische Laufbahn mit einer Ausbildung im Gourmetrestaurant Endtenfang im Fürstenhof in Celle. Anschließend sammelte er in verschiedenen Häusern in Hamburg weitere Erfahrungen, unter anderem an der Seite des verstorbenen Spitzen-Gastronomen Michael Wollenberg. Diese Erfahrungen bringt er nun in seine neue Rolle auf Sylt ein.

Holger Bodendorf freut sich über die Verstärkung: „Benjamin bringt viel Erfahrung, Ruhe und ein sehr gutes Gespür für den Gast mit. Gleichzeitig hat er die nötige Leidenschaft für die Gastronomie und passt menschlich hervorragend zu unserem Team.“ Im BODENDORF'S in der Reet-Tenne des

Landhaus Stricker steht Holger Bodendorf für südfranzösisch-mediterrane Küche und große handwerkliche Präzision. Dafür wird das Restaurant seit 24 Jahren kontinuierlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und aktuell mit drei Gault-Millau-Hauben bewertet.

Über Landhaus Stricker

In Tinum auf Sylt treffen ein Haus mit großer Geschichte und ein Gastgeber mit Leidenschaft aufeinander. Mit dem Landhaus Stricker ließ Sternekoch Holger Bodendorf seine Vision von charmanter und persönlich interpretiertem Luxus vor 25 Jahren Wirklichkeit werden und setzt nach großem Umbau und Re-Design 2023 neue Maßstäbe. Das Fünf Sterne Superior Hotel ist Teil der prestigeträchtigen Relais & Châteaux-Vereinigung, von der Holger Bodendorf in den Rang eines Grand Chef erhoben wurde. In seinem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant BODENDORF'S und im gemütlichen Restaurant SIEBZEHN84 begeistert er seine Gäste immer wieder aufs Neue mit herausragenden Gaumenfreuden. Die 38 Zimmer und Suiten sind kleine Oasen, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden und in denen man sich vom ersten Augenblick an zuhause fühlt. Eine Wohlfühloase ist auch das hauseigene Spa im Landhaus Stricker, in welchem Gäste mit BABOR Produkten verwöhnt werden. Weitere Informationen unter www.landhausstricker.com.

Die Bildrechte liegen bei *Landhaus Stricker*. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von *Landhaus Stricker* verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

H. Bodendorf & Landhaus Stricker GmbH
Boy-Nielsen-Straße 10
25980 Sylt / OT Tinum
Telefon: +49 (0) 4651 8899-0
info@landhaus-stricker.de
www.landhaus-stricker.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Jule Marie Woidich
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
jule@segara.de
www.segara.de